Marillenkuchen mit Buttermilch

Das Rezept für Marillenkuchen mit Buttermilch wird ohne Öl zubereitet. Damit gelingt ein schöner, lockerer Teig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

600 g	Marillen
3 Stk.	Eier
550 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote (Mark ausschaben)
0.5 Stk.	Zitronen (Saft daraus)
1 Prise	Salz
550 g	Mehl (glatt)
30 g	Backpulver
500 ml	Buttermilch
100 g	Rohrzucker
100 g	Haselnüsse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Marillenkuchen mit Buttermilch** zunächst die Marillen waschen, Kerne entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Eine halbe Zitrone auspressen. Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Backpapier auf ein Blech auslegen.

2. Das Mehl in ein Gefäß füllen, das Backpulver hineinsieben. In eine große Backschüssel die Eier geben und gründlich verrühren. Vanillemark, Zucker, Salz und Zitronensaft einrühren. Das Mehlgemisch langsam unterrühren. Zuletzt die Buttermilch eingießen und alle Zutaten noch einmal schaumig aufschlagen.

3. Den Teig auf das Blech geben und verstreichen. Mit Zucker bestreuen. Die kleingeschnittenen Marillen gleichmäßig verteilen. Zum Schluss die geriebenen Haselnüsse darüber streuen. Etwa eine halbe Stunde lang backen lassen.

Tipp

Man kann den Marillenkuchen auch mit geriebenen Mandeln statt Haselnüssen bestreuen. Wer Nüsse nicht mag, lässt sie einfach weg.